

DERWENT-ACC-NO: 1984-245902

DERWENT-WEEK: 198440

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Sugata-sushi of firefly squid - prepd. by boiling the  
squid with soy sauce sake and sugar, placing on vinegared  
boiled rice and wrapping with bamboo leaf

PATENT-ASSIGNEE: NOJIMA S[NOJII]

PRIORITY-DATA: 1983JP-0022546 (February 14, 1983)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 59146570 A	August 22, 1984	N/A	003	N/A

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 59146570A	N/A	1983JP-0022546	February 14, 1983

INT-CL (IPC): A23L001/33

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 59146570A

BASIC-ABSTRACT:

When the sugata sushi is preserved in nitrogen, it holds its freshness for long periods.

In an example one l of boiled rice was seasoned with 0.5 l of vinegar, 30 g of salt and 15 g of sugar. Firefly squid was boiled in a mixt. of a cup of water, 2 spoonfuls soy sauce, 1/2 spoonful sake and 1/2 spoonful sugar. After the vinegared rice was placed in a box, boiled firefly squid was placed on it, and pressed by a plate. The rice and firefly squid were wrapped with bamboo leaf.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/7

TITLE-TERMS: SUSHI SQUID PREPARATION BOILING SQUID SOY SAUCE SAKE SUGAR PLACE  
VINEGAR BOILING RICE WRAP BAMBOO LEAF

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D02-A03; D03-H01;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1984-103777

PAT-NO: JP359146570A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 59146570 A

TITLE: SUSHI TOPPED WITH WHOLE FIREFLY SQUID

PUBN-DATE: August 22, 1984

INVENTOR-INFORMATION:

NAME  
NOJIMA, SEIJI

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
NOJIMA SEIJI	N/A

APPL-NO: JP58022546

APPL-DATE: February 14, 1983

INT-CL (IPC): A23L001/333

US-CL-CURRENT: 426/618, 426/645

ABSTRACT:

**PURPOSE:** To use a firefly squid as the topping of SUSHI (vinegared rice), and to obtain SUSHI topped with whole firefly squid and having the unique taste and flavor of the squid, by boiling a firefly squid in sweet and salt taste with soy, liquor and sugar, placing the seasoned squid on SUSHI, forming the SUSHI with press, and wrapping the pressed SUSHI topped with the squid in a bamboo leaf.

**CONSTITUTION:** A whole firefly squid 2 is boiled in a salt and sweet taste mainly with soy, liquor and sugar, and placed on the SUSHI 1. The SUSHI 1 topped with the cooked whole firefly squid 2 is pressed and wrapped in a bamboo leaf 18 to obtain the objective SUSHI (P) topped with squid. A SUSHI topped with the whole firefly squid and having the unique taste and flavor of the squid can be prepared by this process using the firefly squid as a topping of SUSHI.

COPYRIGHT: (C)1984,JPO&Japio

① 日本国特許庁 (JP)

① 特許出願公開

② 公開特許公報 (A)

昭59—146570

⑤ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/333

識別記号

庁内整理番号  
7110—4 B

③ 公開 昭和59年(1984) 8 月22日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 3 頁)

④ 蛸いかの姿寿司

魚津市北鬼江 1 3—28

⑦ 出 願 人 野島清次

魚津市北鬼江 1 3—28

⑧ 特 願 昭58—22546

⑨ 出 願 昭58(1983) 2 月14日

⑩ 代 理 人 弁理士 恒田勇

⑪ 発 明 者 野島清次

明 細 書

1. 発明の名称

蛸いかの姿寿司

2. 特許請求の範囲

1) 蛸いかを醤油、酒及び砂糖で甘辛く煮込み、その味付けした蛸いかを寿司飯の上にのせて押し寿司に成型し、成型した寿司を笹に包んでなる蛸いかの姿寿司。

3. 発明の詳細な説明

この発明は蛸いかを種に使った新規な姿寿司に関するものである。

蛸いかは、俗にマツイカ、コイカとも呼ばれ、体長5cm前後の小さいいかの仲間で、主として富山湾等の極く限られた海にしか生息せず、身体から蛸のような光を発して群遊し、春4、5月頃、魚津、滑川辺りの海岸に押し寄せ、そのさまは竜宮の乙姫さまの使いかと嘆賞される深海魚である。

しかも淡泊で小味のきいた独特の風味があり、従来から酢味噌あえ、黄身酢、甘辛煮等の料理法で季節の味として賞味され、特に刺身は珍味とされている。

この発明は、さらに進んで蛸いかを寿司種として使用し、その独特の風味を充分に活かした姿寿司を提供することを目的としている。

すなわちこの発明による蛸いかの姿寿司は、蛸いかの姿身を煮込んで主として醤油と酒及び砂糖で甘辛く調理し、調理された蛸いかの姿身を寿司飯の上にのせて押し固め、この蛸いかの姿身の入った寿司飯の小片を笹で包んだものである。

寿司飯は普通の寿司飯と同様に米をやや硬めに炊くのが良く、それに酢合わせして作る。この寿司飯の上にのる蛸いかの姿身を調理するときには、生のままの新鮮なものを使用するのが望ましい。しかし蛸いかの漁獲期は極く短い期間に限られるから、季節外れにも作る場合は、新鮮度と風味が落ちないように特別の保存法が必要である。その一つとして最近開発された窒素加工による保存法

が最も適切で、取りたてのような新鮮さを保持した蜆いかを年中使用することができる。

また、蜆いかの姿身は、腹を切り開かなく、腹の中のわたは蜆いかの風味を残す最も重要な材料であるので、むしろそのまま残しておく。しかし、目玉は取り除いておくのが望ましい。なお味付けについては醤油、酒、砂糖を用いるが、酒のかわりにみりんを用いてもよい。

この発明による蜆いかの姿寿司は、上記のようにほとんどとれたときの姿で甘辛く味付けされるので、黄身酢や酢味噌等の独特の味を有する材料を加える場合とは違って、蜆いかとわたの両方の材料の気が良く活かされるばかりか、わたの有する蜆いか独特の風味が胴体に保存されるために、食するときに寿司飯と蜆いかの心地良い歯ざわりとともに、わたが舌にとろけてくる至極く絶妙な味覚を味わうことができる。

更に寿司飯は小片として押し固められ、その中に蜆いかの胴体が横たえて入っているので、蜆いかとともに食するに好都合な一口寿司として形を

整えやすく、また寿司飯にも蜆いかの味覚が浸透する。しかも笹の薫りも加わるために、一種格別な味わいとなり、風味豊かで食欲をそそる趣向のある食品として提供できるものである。

以下この発明の一実施例を図面に基づいて説明する。

まず寿司飯1を作り、蜆いか2を味付け調理するが、寿司飯1は米ノ2に対して酢ノ、50、塩30g、砂糖ノ5gの割合で味付けした。また蜆いか2は鍋に水ノカップ、醤油大さじ2杯、酒と砂糖をそれぞれ大さじノ2を入れ、その中で30匹の蜆いか2を2の分開煮込んだ。

寿司Pの成形については、第2図のような寿司成型器Mを考案して非常に便利に使用し、且つ能率的に作業を行うことができた。その新規な寿司成型器Mは、雌型3と雄型4及び底板5とからなっている。そのうち雌型3は、木製の外枠6にアクリル樹脂の内枠7を底着し、内枠7の高さ中間部に粗子状に成型壁8、9を内枠7と一体に形成し、成型壁8、9に囲まれた多数の成型孔10は筒抜け

になっている。

雄型4は、雌型3の内枠7に嵌まるように矩形に形成された蓋板11の下面に雌型3の成型孔10に嵌まる挿入ブロック12を縦横に等間隔おきに配列して固着し、各ブロック12の下面にアクリル樹脂の薄板13を張り合わせてある。

また底板5は、雌型3の内枠7に嵌まる矩形に形成し、上面にアクリル樹脂の薄板14を張り合わせ、下面には前後一対の座板15を固着し、その両端部を両側端より突出させてある。

この寿司成型器Mを使用するときは、まず第3図のように雌型3の下に底板5を嵌めて各成型孔10に寿司飯1を詰める。この際に、底が平らな桶状の盛器16に飯びつから寿司飯1を移し変え、へら17を使って均等に目分量を掻き落してゆけば、その操作が簡単であり、しかも寿司飯の均等な配分ができ、効率的に非常に都合良く寿司飯1を成型孔10に詰めることができる。次に各成型孔10の寿司飯1の上に既に調理されている蜆いか2を第4図の如く一匹づつ載せるが、その場合に蜆いか

2の背を上にした方が姿身の体成上良好である。

次に雌型3の上に雄型4を被せてその中に押し込むと、第5図のようにブロック12が成型孔10の中で寿司飯1を押し固める。これで寿司が成型されるので、次で第6図に示す如く雄型4を寿司飯1に押え付けたまま雌型3を持ち上げる。すると雌型3の成型孔10から寿司Pが底板5の上に抜き取られるから、今度は雄型4の押えを解いて雌型3を更に持ち上げると、雌型3の成型壁8、9が雄型4の蓋板11につかえて雄型4も持ち上げられ、底板5の上に所望の形に成型された多数の寿司Pが並んで表われる。

成形された寿司Pは一個づつ笹18に包んで製品とするが、上記の如く雌型3の内枠7や成型壁8、9、雄型4のブロック12や底板5の薄板14、15がアクリル樹脂製であるため、飯粒の付着が防止され、寿司Pの量産上好都合である。

笹18に包んだ寿司Pは折詰めにして重しをかけ、24時間後に重しを取り外して食したところ、蜆いかの味と笹の薫りが寿司飯にその自然発酵の酸

味と調和して浸透しており、極めて美味しく味わうことができた。

#### 4. 図面の簡単な説明

図面はこの発明の一実施例を示し、第1図は笹を開いて示す姿寿司の斜視図、第2図は寿司成型器の分解斜視図、第3図は寿司成型器に寿司飯を詰める操作を示す斜視図、第4図は寿司飯を詰めた雌型に雄型を組み合わせる状態を示す斜視図、第5図乃至第7図は寿司成型の手順を示す成型器の縦断面図、第8図は蛸いかの斜視図である。

P…姿寿司      1…寿司飯      2…蛸いか  
3…雌型      4…雄型      5…底板

特許出願人    野 島 清 次  
代理人    弁 理 士    恒   田   勇

